

**Bedienungsanleitu
ng**

Manuale d'istruzione

ENGLISH

ITALIANO

Erklärung der Symbole

Allgemeine Symbole



Achtung!

Gefahrsituation. Diese kann zu Verletzungen oder sogar dem Tod führen.



Achtung: Brandgefahr!



Achtung: Hochspannung!



Achtung: Ätzende Stoffe.



Achtung: Verbrennungsgefahr!



Vorsicht: Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Schäden am Produkt führen.



Bei täglichem Gebrauch empfohlen.



Information

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Sehr geehrter Kunde,

Wir möchten Ihnen zum Kauf eines Geräts aus der Unox SpidoCook™ Produktreihe gratulieren und Ihnen für diese Wahl danken. Wir hoffen, dass dies nur der Anfang einer erfolgreichen und lang andauernden Partnerschaft sein wird.

Wie Ihnen sicherlich bekannt ist, sind alle Grills und Griddleplatten der SpidoCook ™ Produktreihe mit einem SHB System zum Kontakt- und Infrarotgrillen sowie sehr schnell und gleichmäßig heizenden Heizfeldern ausgestattet.

Die Grills und Griddleplatten der Unox SpidoCook™ Produktreihe sind in manueller und digitaler Ausführung erhältlich. Die digitale Ausführung ist dabei ebenfalls mit der innovativen SpidoTouch Bedienplatine ausgestattet.

UNOX S.p.A.

Händler:	**Installateur:**
	Datum der Installation:

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Vorsicht

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, da sie wichtige Informationen für den sicheren Betrieb der Grills und Griddleplatten der Unox SpidoCook ™ Produktreihe enthält. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.



Sicherheitshinweise

Unvorschriftsmäßige Installations-, Support-, Instandhaltungs- und Reinigungsvorgänge sowie jedwede am Gerät vorgenommene Änderungen können das Gerät beschädigen und zu Verletzungen oder sogar tödlichen Unfällen führen. Lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal in professionellen und Industrieküchen verwendet werden. Jede andere Verwendung des Geräts, die nicht diesem speziellen Gebrauch entspricht, kann deshalb als gefährlich eingestuft werden.

Die Grills und Griddleplatten der Unox SpidoCook ™ Produktreihe dürfen nur für den für sie vorgesehenen Zweck verwendet werden:

- Garen von Lebensmitteln auf dem Grill;
- Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Toasts, Sandwiches und Focaccia.

Jede andere Form der Verwendung ist unzulässig. Verwenden Sie die Kontaktgrills und Griddleplatten der Unox SpidoCook™ Produktreihe nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen. Platzieren Sie das Gerät ebenfalls nicht auf Glaskeramik-Oberflächen, Alufolie oder Plastikcontainern. Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Raumteilern, Küchenschränken oder Dekorationsartikeln platziert wird, müssen diese aus nicht entflammbarem Material gefertigt sein. Verwenden Sie keine Lebensmittel mit leicht entzündlichen Inhaltsstoffen (z.B. auf Alkohol basierende Lebensmittel). Leicht entzündliche Inhaltsstoffe können in Flammen aufgehen und damit einen Brand auslösen.

Das Equipment darf nicht von Einzelpersonen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, mentalen und sensorischen Fähigkeiten verwendet werden. Ebenso wenig geeignet ist das Gerät für unerfahrene oder nicht eingewiesene Personen, solange diese noch keine Einweisung in die korrekte Benutzung des Produkts erhalten haben und nicht von jemandem beaufsichtigt werden, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kindern ist das Spielen mit dem Equipment untersagt.

Seien Sie vorsichtig, solange der Kontaktgrill in Betrieb ist: Das Gerät kann sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen. Kühlen Sie im Falle von Verbrennungen sofort die verbrannte Stelle und suchen Sie einen Arzt auf.

Um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden, sollte das Personal über die Sicherheitsabläufe informiert werden und entsprechende Unterweisungen erhalten.



Inbetriebnahme: Sicherheitshinweise

Stellen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sicher, dass sich keine Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder anderes Zubehör auf der Kontaktfläche der Unox SpidoCook™ Kontaktgrills und Griddleplatten befinden.

Verwenden Sie das Gerät bei einer Raumtemperatur zwischen +5°C und +35°C.

Setzen Sie vor der ersten Verwendung des Kontaktgrills die Fettauffangschale ein. Reinigen Sie anschließend die Glaskeramik-Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, um die während des Fertigungsprozesses auf der Kontaktfläche verteilte, Fett enthaltende Schutzschicht zu entfernen. Sobald die Flächen getrocknet sind, schalten Sie das Gerät an und lassen es mindestens eine Stunde bei maximaler Temperatur in Betrieb. Es kann dabei aufgrund des Abbaus von Industrieöl in den Edelkomponenten des Geräts zu vorübergehendem Auftreten von Dampf und Gerüchen kommen. Dieses Phänomen wird bei erneutem Starten des Geräts nicht mehr auftreten.

Sicherheitshinweise

 Installation, Inspektion, Wartung und Reparatur



Achtung: Hochspannung!

Installation, Inspektion sowie Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem, dafür ausgebildetem Personal durchgeführt werden. Das Gerät muss vor Beginn der Arbeiten vom Stromnetz genommen werden.
Zum Austauschen des Netzkabels muss ebenfalls ein autorisiertes Service Center kontaktiert werden.
Ist das Gerät auf einem Rolltisch platziert, achten Sie beim Verrücken des Geräts darauf, dass elektrische Kabel oder andere Komponenten nicht beschädigt werden.
Für einen perfekten Zustand des Geräts sollten mindestens einmal pro Jahr Wartungsarbeiten durchgeführt werden. Diese sollten von einer von der Servicestelle empfohlenen Partnerorganisation vorgenommen werden.

 Wartung, Inspektion und Reinigung

Vor jedem Instandhaltungs- oder Reinigungsvorgang muss das Gerät vom Stromnetz genommen und gewartet werden, bis das Gerät abgekühlt ist.



Achtung!

Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Hochdruckdampf zur Reinigung der Außenflächen des Grills oder der Griddleplatte aus der SpidoCook™ Produktreihe. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Gerätschaften, die die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen könnten. Verwenden Sie stattdessen den zusammen mit dem Gerät gelieferten Schaber mit Klinge und abgerundeten Kanten. Verwenden Sie den Schaber nur mit äußerster Vorsicht und stellen Sie sicher, dass die Klinge die Kontaktflächen gut berührt. Verwenden Sie nicht die Kanten des Schabers, da dies Kratzer auf der Kontaktfläche hinterlassen kann, die das Äußere der Fläche sowie ihre Reinigungsfähigkeit beeinträchtigen können. Ersetzen Sie die Klingen des Schabers, sobald diese nicht mehr ausreichend scharf ist Setzen Sie nach Benutzung des Schabers die spezielle Schutzkappe auf die Klinge und lassen Sie den Schaber nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern liegen.

Achtung! Die Kontaktgrills aus Glaskeramik geben einem selbst bei großer Hitze kein Gefühl für ihre eigentliche Temperatur. Deshalb stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass sie vollständig abgekühlt sind. Reinigen Sie den Kontaktgrill mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Säuren, Lösungsmittel und/oder Ammoniak (Alkohol, Benzin, Verdünnungsmittel), das sich bei Berührung mit dem noch nicht abgekühlten Grill selbst entzünden könnte.

Sammeln von Garrückständen:

Rückstände aus dem Garprozess werden durch das Loch in der Ablaufrinne direkt in den Vorderbehälter (für GRIDDLEPLATTEN) oder in den Auffangbehälter unter dem Kontaktgrill geleitet. Leeren Sie deshalb den Behälter regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern.



Am Ende seiner Laufzeit sollte das Gerät weder über den normalen Hausmüll entsorgt noch in Containern für gebrauchte Haushaltsgeräte öffentlicher Müllsammelanlagen deponiert werden. Wir helfen Ihnen gerne dabei, das Gerät auf korrekte Weise zu entsorgen.

Garantie

Garantie

Die Installation des UNOX Produkts muss von einer autorisierten UNOX Servicestelle durchgeführt werden. Das Datum der Installation sowie das Gerätemodell müssen auf einem Installationsdokument oder einer Rechnung des Händlers/der autorisierten UNOX Servicestelle vermerkt werden, andernfalls verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

Die UNOX Garantie umfasst alle Funktionsstörungen des Geräts, die deutlich auf aus Produktionsfehlern entstandene Defekte zurückzuführen sind. Defekte oder Schäden, die durch den Transport oder falsche Produktlagerung, Instandhaltungsarbeiten oder den Gerätebetrieb, durch Anwendung von durch UNOX nicht vorgeschriebene Installationsvorgänge oder durch verschiedene Umweltfaktoren (z.B. die Verwendung von schmutzigem und aggressivem Wasser, Gas schlechter Qualität oder unpassenden Spannungsebenen) entstanden sind, werden von der Garantie nicht abgedeckt. Die Garantie umfasst keine Schäden, die auf die Verwendung von übermäßiger Spannung, oder Eingriffe einzelner unbefugter oder unbefähigter Personen zurückzuführen sind.
Die Garantieleistung verringert sich ebenfalls bei Schäden oder Funktionsstörungen, die auf die Bildung von Kalkablagen im Gerät zurückzuführen sind. Weiterhin umfasst die Garantie nach Inbetriebnahme des Geräts keine leicht verschleißbaren Teile wie Dichtungen, Glühbirnen, Glasscheiben, dekorative und andere verschleißbare Komponenten.

Die Garantie wird ebenfalls unwirksam bei Schäden, die durch falsche Installation oder eine nicht von einer autorisierten UNOX Servicestelle durchgeführten Installation entstehen.

Manuelle Bedienung im Gerätebetrieb

Aufbau des Drehknopfes:



Bedienfeld:



Temperaturleuchte

Leuchte ein: Heizfunktion eingeschaltet.
Leuchte aus: Festgesetzte Temperatur erreicht.
Das Garen erfolgt durch Aufheizen der Glas-Kontaktfläche auf die gewünschte Temperatur. Betätigen Sie den Thermostat-Drehknopf im Uhrzeigersinn und setzen Sie die Gartemperatur fest.



Netzschalter

Aktiviert das Gerät.
Schalter nicht eingedrückt: Kontaktgrill ist ausgeschaltet
Schalter eingedrückt: Kontaktgrill ist eingeschaltet

Für Modelle mit Griddleplatte:

Für Modelle mit Griddleplatte befindet sich der Netzschalter in den Temperatur-Drehknopf integriert und wird durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn (Drehen des bedruckten Index von Null auf aus) aktiviert. Er wird durch Drehen des Index auf null wieder deaktiviert.



“Power”-Leuchte

Signalisiert die erfolgreiche Aktivierung und die einwandfreie Funktion des Geräts.

Spido Touch: Digitales Bedienen im Gerätebetrieb

Aufbau des Bedienfeldes:



Festsetzen der Parameter “Dauer” und “Temperatur”



Dauer

Um den Parameter festzusetzen,
drücken Sie den Knopf und die LED Leuchte beginnt aufzuleuchten.
Mit den Knöpfen – | + kann der Benutzer die Dauer verlängern oder verkürzen.
Anzeige (Beispiel: 2.35 = 2 Minuten und 35 Sekunden).
Hört die LED Leuchte auf aufzuleuchten, wurde die Gardauer gespeichert.
Eine Zeitangabe ungleich Null bedeutet das Starten des Geräts.
Eine Änderung des Zeitparameters auf null entspricht einem Stoppen des Geräts.



Temperatur

Um die Temperatur festzusetzen, drücken Sie den Knopf. Die LED Leuchte beginnt aufzuleuchten.
Mit den Knöpfen – | + kann der Benutzer die Temperatur erhöhen oder senken.
Hört die LED Leuchte auf aufzuleuchten, wurde die Temperatur gespeichert.

Programmspeicherung

Es können bis zu zwei Programme gespeichert werden.
Setzen Sie die Parameter für Dauer und Temperatur wie oben beschrieben fest.
Halten Sie zum Speichern des Programmes die Knöpfe P1 und P2 mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Nach 3 Sekunden wird Ihnen das Speichern des Programmes durch Aufleuchten der LED Leuchte für eine Sekunde bestätigt. Zum Starten eines der beiden Programme drücken Sie P1 oder P2.

Bitte beachten Sie:
Startet der Benutzer ein Programm, kann dieses gestoppt werden, indem:
- der Zeitparameter auf null gesetzt wird,
- der Knopf des gerade verwendeten Programmes gedrückt wird.

Meldungen des Geräts an den Benutzer

Das in der digitalen Ausführung der SpidoCook™ Kontaktgrills verwendete digitale Bedienfeld dient zur Meldung möglicher Fehler- oder Warnmeldungen des Geräts.
Gibt es Warn- oder Alarmmeldungen, drücken Sie den Knopf, + um diese anzuzeigen.

Warnmeldungen:

Sobald eine Fehlfunktion entdeckt wird, wird eine WARNmeldung angezeigt. Die WARNmeldung erlaubt es dem Gerät, den Betrieb, wenn auch eingeschränkt, fortzusetzen.
Das Gerät bleibt in Betrieb und die WARNmeldung wird bis zur Betätigung eines Knopfes auf dem Display angezeigt.
Wollen Sie bei normaler Anzeige die Existenz von Warnmeldungen überprüfen, halten Sie die Knöpfe und 5 Sekunden lang gedrückt.
Dies geht allerdings nur, wenn der Grill nicht funktioniert.

Meldung	Beschreibung	Folge	Problemlösung
W01	Die Temperatur der PCB Leiterplatte ist zu hoch	Das Gerät setzt den Betrieb fort; es besteht aber das Risiko von dauerhafter Beschädigung der PCB Leiterplatte	Kontaktieren Sie den Kunden -Support-Service
W02	Die Temperatur der Kontrollplatine des Geräts ist zu hoch	Das Gerät setzt den Betrieb fort; es besteht aber das Risiko von dauerhafter Beschädigung der Kontrollplatine	Kontaktieren Sie den Kunden-Support- Service
W10	Genereller Fehler bei Einstellung der Kontrollplatine	Das Gerät setzt den Betrieb fort (mit Einschränkungen, je nach Einstellung, die fehlerhaft ist)	Kontaktieren Sie den Kunden-Support- Service

Fehlermeldungen:

Sobald Umstände auftreten, unter denen das Gerät nicht weiter betrieben werden kann, wird eine Fehlermeldung angezeigt und das Gerät schaltet in den STOP Status.
Das Gerät unterbricht den Betrieb und eine ALARMmeldung erscheint auf dem Ofendisplay bis das Problem behoben wurde. Wenn das Gerät in Betrieb ist und eine Fehlermeldung eintrifft, schaltet es sich aus und eine Fehlermeldung wird je nach entdecktem Problem angezeigt.
Um ein solches Problem zu lösen, kontaktieren Sie einen Autorisierten Support-Center.
Sobald das Problem behoben wurde, kann das Gerät durch Drücken des „START/STOP“ Knopfs reaktiviert werden.

MELDUNG	Beschreibung	Folge	Problemlösung
A01	Alarmmeldung: Temperaturfühler	Gerät schaltet sich aus	Kontaktieren Sie den Kunden-Support-
A02	Überhitzung des Sicherheitsthermostats (falls Temperatur zu schnell ansteigt oder wenn sie 370 ° C erreicht)	Gerät schaltet sich aus	Kontaktieren Sie den Kunden-Support- Service

Wartung im Falle einer Fehlfunktion:
Deaktivieren Sie Im Falle einer Fehlfunktion das Gerät wie folgt:
- Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Kontaktieren Sie einen technischen Support Center mit speziell ausgebildetem Personal.

HINWEISE FÜR DEN GERÄTEINSTALLATEUR



Sicherheitshinweise

Alle Installations-, Montage-, Support- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal gemäß gängiger Vorschriften durchgeführt werden.
Die Techniker müssen die Vorschriften zur Produktsicherheit reparierter Produkte sowie zur Sicherheit am Arbeitsplatz kennen und anwenden.
Geräteinstallationen durch qualifiziertes, aber nicht von UNOX autorisiertes Personal lassen die Garantie unwirksam werden.
Angesichts der obengenannten Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten, die falsche Interpretation oder Anwendung der Vorschriften oder der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen entstehen.

Vorsicht!

Falsche Installations-, Support-, Wartungs- oder Reinigungsvorgänge, oder jede andere am Gerät vorgenommene Änderungen können das Gerät beschädigen und zu Verletzungen oder sogar tödlichen Unfällen führen.
Lesen Sie die Installationshinweise deshalb sorgfältig vor Installation des Geräts.
Dieses Gerät darf nur zum Grillen und Garen von Lebensmitteln in industriellen Großküchen verwendet werden.
Jede andere Verwendung entspricht nicht diesem spezifischen Gebrauch und kann deshalb als gefährlich eingestuft werden.

Hinweise zum Gerätetransport

Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports nicht umkippen kann.
Berücksichtigen Sie das Gewicht des Geräts. Verwenden Sie angemessene Halterungen.
Tragen Sie während des Installationsvorgangs Sicherheitsschuhe.

Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie sorgfältig diese Anleitung.
Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
Falls Sie die Vermutung haben, dass Schäden während des Transports entstanden sein könnten, informieren Sie Ihren lokalen autorisierten Händler oder das Versandunternehmen.

Am Ende seiner Laufzeit sollte das Gerät weder über den normalen Hausmüll entsorgt noch in Containern für gebrauchte Haushaltsgeräte öffentlicher Müllsammelanlagen deponiert werden.
Wir helfen Ihnen gerne dabei, das Gerät auf korrekte Weise zu entsorgen.

Geräteinstallation

Vorbereitung und Positionierung des Geräts

Installationsort
Vor der Positionierung des Geräts überprüfen Sie zunächst die Maße und die genaue Position der elektrischen Leitungen, der Anschlüsse und des Abzugs gemäß der im angehängten Booklet „Technische Daten“ angegebenen Zahlen.

 **Vorsicht!**
Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien.
Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Raumteilern, Küchenschränken oder Dekorationsartikeln platziert wird, müssen diese Gegenstände aus nicht entzündlichem Material bestehen. Falls dies nicht der Fall ist, müssen sie mit einem nicht entzündlichen, hitzeabweisenden Material bedeckt werden, und alle Sicherheitsvorschriften müssen strengstens befolgt werden.

Entfernen des Schutzfilms
Entfernen Sie vorsichtig den Schutzfilm auf der äußeren Oberfläche des Geräts, sodass keine Kleber-Überreste bleiben. Verbleibende Überreste können mithilfe eines geeigneten Lösungsmittels entfernt werden.



Fettauffangblech
Das mitgelieferte Fettauffangblech dient zum Sammeln der flüssigen Rückstände auf den Glaskeramik-Oberflächen. Die abgerundeten an verschiedenen Stellen der Heizfelder abgehenden Abflussrinnen leiten Flüssigkeiten und Schmutz leicht in das herausnehmbare Fettauffangblech ab und erleichtern so die Reinigung. Setzen Sie vor der ersten Verwendung des Grills das mitgelieferte Fettauffangblech in das Gerät ein (siehe Bild unten).





Positionierung

Warnung
Platzieren Sie das Gerät so, dass das Rückblech für Sie gut erreichbar ist, wenn Sie elektrische Anschlüsse vornehmen und Instandhaltungsarbeiten durchführen möchten. Das Gerät ist nicht dafür geeignet, es in Einlassungen oder Vertiefungen zu platzieren, ebenso wenig kann es als Teil einer Gerätereihe verwendet werden. Ein Mindestabstand von 50 mm muss um das gesamte Gerät herum gewahrt werden. Falls Fritteusen oder andere Quellen, aus denen Spritzer heißer Flüssigkeit austreten können, in der Küche benutzt werden, sollten diese mindestens 45 cm von den Seiten und 70 cm von der Rückseite des Ofens entfernt platziert werden.

Elektrische Anschlüsse



Sicherheitshinweise:

Der Anschluss an das Hauptstromnetz muss gemäß den gängigen Vorschriften durchgeführt werden.
Das Gerät muss so positioniert werden, dass der Stromstecker erreichbar ist (Dies gilt für Geräte, die mit Schuko-Stecker ausgestattet sind). Trennungsschalter müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in den Schaltkreis eingebaut werden.
Wir empfehlen Ihnen außerdem die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Schalter).
Während des Gerätebetriebs sollte die Netzspannung nicht von dem auf dem Geräteschild angegebenen Spannungswert abweichen.



Vorsicht!
Die elektrische Installation muss von einem Techniker durchgeführt werden, der bei den nach Recht des Installationslandes vorgeschriebenen Behörden registriert ist. Diese Techniker müssen die Vorschriften zur Produktsicherheit reparierter Produkte sowie zur Sicherheit am Arbeitsplatz kennen und anwenden. Angesichts der obengenannten Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten, die falsche Interpretation oder Anwendung der Vorschriften entstehen.

Vorsicht!
Bevor Sie den Unox SpidoCook™ Grill oder die Griddleplatte an das Stromnetz anschließen, vergleichen Sie zunächst die Informationen zur Stromzufuhr mit den auf dem Typenschild angegebenen speziellen Anforderungen des Geräts. Falls die Spannungs- und Stromphasen sich unterscheiden, passen Sie die Phasenverkabelung an die im Anhang angegebenen Daten an. Stellen Sie sicher, dass sich zwischen den Phasen und der Erde kein Strom verbreitet. Stellen Sie sicher, dass elektrische Kontinuität zwischen Gehäuse des Gärschranks und Erdleiter des Stromnetzes besteht. Wir empfehlen während dieser Vorgänge die Verwendung eines digitalen Vielfachmessinstruments.



Vorsicht!
Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher sind, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
Gerät mit Schuko-Stecker und Kabel (einphasig): Schließen Sie einfach den Stecker an den entsprechenden Anschluss an (der Anschluss sollte für die Verwendung mit dem gelieferten Stecker geeignet sein).



Elektrische Anschlüsse

 **Verbindungen mit dreiphasigem Kabel**

Mit einem (dreiphasigen) Kabel ausgestattete und mit der Anschlussplatte verbundene Geräte (Schaubild): diese Griddleplatten sind mit einem fünfdrahtigen Kabel ausgestattet. Bei Verlassen der Fertigung sind sie für eine dreiphasige Verbindung mit Nullleiter ausgerüstet. Das Kabel sollte direkt mit der Schalttafel verbunden werden. Trennungsschalter müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in den Schaltkreis eingebaut werden. Wir empfehlen Ihnen außerdem die Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Schalter).

Während des Gerätebetriebs sollte die Netzspannung nicht von dem auf dem Geräteschild angegebenen Spannungswert abweichen.

Für andere Anschlussarten schlagen Sie bitte im Anhang “Technische Daten” nach, um die für das jeweilige Gerätemodell verwendeten Anschlussarten sowie den jeweils verwendbaren Kabeltyp zu überprüfen. Schaubilder für verschiedene Anschlüsse sind auf der Innenseite der Abdeckung der Schalttafel zu finden. Verwenden Sie nur solche Anschlüsse, die auch im „Technische Daten”-Blatt verzeichnet sind. Befestigen Sie die Kupferbrücke und das elektrische Kabel in festziehender Richtung unter der Schraube, sodass, wenn die Schraube angezogen wird, Brücke und Kabel fest gesichert sind.

 **Vorsicht!**

Das Stromkabel darf nur durch den Hersteller, einen Vertreter des Support-Centers oder ein ähnlich qualifiziertes Teammitglied ersetzt werden.
Falsches Anschließen kann zur Überhitzung und sogar zum teilweisen Schmelzen der Anschlussplatte führen.
Angesichts der obengenannten Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten, die falsche Interpretation oder Anwendung der Vorschriften entstehen.
Das Gerät muss mit dem Erdleiter des Stromnetzes verbunden werden.

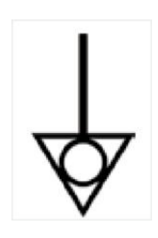
 **Vorsicht!**

Das Ersetzen des Stromkabels darf nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Erdungskabel muss gelb-grün sein.
Um das Stromkabel zu ersetzen (falls Sie eine Anschlussplatte mit einem vor-installierten Kabel verwenden), gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Abdeckung der Anschlussplatte, indem Sie die Schrauben entfernen.
- Schließen Sie die Kabel gemäß dem passenden Anschlussdiagramm an.
- Sichern Sie das Kabel durch Verwendung der entsprechenden Kabelklemme
- Schließen Sie die Abdeckung der Anschlussplatte und ziehen Sie die Schrauben fest

Ausgleichsleiter

Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft wurde. Die Ausgleichsleitung muss zwischen verschiedenen Geräten hergestellt werden; dabei muss der mit der Bezeichnung „Ausgleich“ versehene Anschluss verwendet werden.
Das Ausgleichsleiter-Kabel muss mindestens einen Querschnitt von $10mm^2$ besitzen und grün-gelb gefärbt sein.



Zertifizierungen

Hersteller: **UNOX S.p.A.**
Adresse: Via Dell'Artigianato 28/30 - I-35010 Vigodarzere, Padova, Italien
Produkte: Grills und Griddleplatten für den professionellen Gebrauch
Produktreihe: **Spidocook™**

REFERENZSTANDARDS
Das "CE" Symbol auf den in dieser Anleitung erwähnten Geräten bezieht sich auf folgende EU Richtlinien:

Niederspannungsrichtlinie 2006/95/CE gemäß den Standards:

EN 60335-2-38:2003 +A1:2008 in Verbindung mit
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 62233:2008

Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie 2004/108/CE gemäß den Standards:

EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005
EN 61000-3-11:2000

Spiegazione dei pittogrammi

Pittogrammi generici

	***Pericolo!*** Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.
	Pericolo d’incendio!
	Pericolo alta tensione!
	Pericolo sostanze corrosive.
	Pericolo ustioni
	Attenzione: una mancata osservanza può causare danni materiali
	Consigli utili per l’uso quotidiano
 	Informazioni

Sommario

Introduzione

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato un’attrezzatura della linea SpidoCook™ by UNOX e ci auguriamo che questo sia solo l’inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Come Lei ben saprà la linea di piastre e fry top SpidoCook™ by UNOX sono dotate del sistema SHB per cotture per contatto e a raggi infrarossi, un riscaldamento dei piani cottura ultra rapido e uniforme.

Le piastre e fry top SpidoCook™ by UNOX sono disponibili nella versione manuale e digitale con l’innovativo controllo SpidoTouch.

UNOX S.p.A.

Rivenditore:	**Installatore:**
	Data di installazione:

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

Attenzione

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e l'uso delle piastre e fry top SpidoCook™ by UNOX.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.



Norme di Sicurezza

Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errate, nonché modifiche apportate all'apparecchio possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali. Leggere attentamente il manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Norme generali di sicurezza

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale specifico e deve essere utilizzata da personale qualificato. Le piastre e fry top SpidoCook™ by UNOX dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata concepita:

- Cottura di cibi alla piastra
- Grigliare carne, pesce e verdure
- Tostare panini, toast

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Non utilizzare le piastre o fry top SpidoCook™ by UNOX per riscaldare pentole o tegami.
Non devono essere posti sui piani in vetroceramica fogli di alluminio o recipienti in plastica.
Evitare di posizionare fonti di calore vicino all'apparecchio.
Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non infiammabile.
L'apparecchiatura non è adatta all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che essi non siano stati istruiti sul corretto utilizzo del prodotto e vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
Prestare elevata attenzione alla piastra durante il suo funzionamento in quanto raggiunge temperature molto elevate, in grado di causare gravi ustioni cutanee.
In caso di ustione raffreddare immediatamente la parte lesa con acqua fredda corrente e consultare un medico.



Utilizzo: norme di sicurezza

In fase di primo utilizzo assicurarsi che sul piano di cottura della piastra o fry top SpidoCook™ by UNOX non siano presenti libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro.
Utilizzare le piastre e fry top SpidoCook™ by UNOX con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35 °C (41 e 95 °F).
Prima di far funzionare la piastra per la prima volta, inserire il cassetto raccogli grasso nell'apposita sede.
In seguito è necessario pulirla con un panno umido e del detersivo neutro per rimuovere il grasso industriale protettivo che viene depositato sulla superficie durante la fabbricazione.
Una volta asciugato, accendere l'apparecchio e farlo funzionare per almeno un'ora alla massima temperatura. Eventuale presenza di fumo ed odori sgradevoli sono da considerarsi fenomeni transitori dovuti alla degradazi-one degli oli industriali di cui le parti in acciaio inox possono essere ricoperte.
Tale fenomeno non sarà più presente per le successive accensioni.

Norme di Sicurezza

 Installazione, ispezione, manutenzione e riparazione

 **Pericolo alta tensione!**

Gli interventi di installazione, ispezione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato e adeguatamente addestrato. Prima di eseguire tali interventi scollegare la tensione di alimentazione dell'apparecchio.

Anche per la sostituzione del cavo di alimentazione ci si deve rivolgere ad un centro di assistenza autorizzato. Nel caso l'apparecchio sia posizionato su un supporto dotato di ruote assicurarsi che il movimento consentito non vada a danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell'acqua, tubazioni di scarico o quant'altro.

Per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un partner autorizzato del servizio assistenza.

 Cura, ispezione e pulizia

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

 **Attenzione!**

Per la pulizia delle superfici esterne delle piastre e fry top SpidoCook™ by UNOX non utilizzare getto d'acqua o vapore in pressione.
Per la pulizia non usare attrezzi che possano danneggiare il piano in vetroceramica, ma usare l'apposito raschietto con i bordi della lama arrotondati fornito assieme alla piastra.
Usare i suddetti attrezzi con cautela e assicurarsi che la lama sia bene a contatto con la piastra.
Non usare il raschietto di spigolo in quanto si potrebbero causare delle rigature sulla piastra che ne comprometterebbero irrimediabilmente l'estetica e la pulibilità.
Sostituire la lama quando non sia più perfettamente affilata.
Dopo l'uso del raschietto ricoprire la lama con l'apposita protezione e non lasciarlo incustodito alla portata di bambini.

Attenzione! Le piastre in vetroceramica, anche se molto calde non danno la sensazione del calore effettivo, pertanto, prima di pulirle assicurarsi che siano spente e si siano completamente raffreddate.
Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito e del sapone neutro.
Non utilizzare prodotti acidi, solventi e/o ammoniaca (alcool, benzina, trielina ecc.) che potrebbero autoincendiarsi se gettati sulla piastra non completamente raffreddata.

Raccolta residui di cottura:
I residui di cottura vengono confluiti attraverso il foro posto nel canale di scolo direttamente nel cassetto frontale (solo per FryTop) o nel vassoio raccogligrasso sotto il pianale della piastra.
Procedere pertanto a svuotare regolarmente il cassetto per evitare tracimazioni interne.

Info Al termine della sua vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici, né tanto meno nei container per gli elettrodomestici usati presso i punti di raccolta comunali.
Saremo lieti di aiutarvi a smaltire correttamente l'apparecchio.



Garanzia

Garanzia

L'installazione di prodotto UNOX deve essere fatta da un Centro Assistenza Autorizzato UNOX. La data di installazione e il modello dell'apparecchio devono essere documentati dall'acquirente finale tramite una conferma scritta o una fattura d'installazione emessa dal rivenditore o dal Centro Assistenza Autorizzato UNOX, pena il decadimento della garanzia stessa;

La garanzia UNOX prevede il riconoscimento di tutti i guasti oggettivamente riconducibili a difetti d'origine dovuti ad una cattiva produzione. Sono esclusi i difetti e danni derivanti dal trasporto, cattiva conservazione o manutenzione del bene od uso errato del prodotto, dall'installazione non conforme alle specifiche tecniche fornite da Unox e riconducibili all'ambiente d'impiego, quali, per esempio, all'utilizzo di acqua sporca e aggressiva, di gas di pessima qualità o di corrente con potenza o tensione inadeguate. È escluso dalla garanzia qualsivoglia danno dovuto a sovratensione nonché derivanti da manomissioni da parte di persone non autorizzate o non competenti. Il diritto di garanzia viene altresì meno in caso di danni e malfunzionamenti derivanti da incrostazioni di calcare all'apparecchio. Sono altresì esclusi dalla garanzia i componenti di consumo quali: guarnizioni, lampade, vetri, parti estetiche delle attrezzature e parti consumabili a seguito dell'utilizzo.
Il diritto alle prestazioni di garanzia decade in caso di danni insorti a causa di un'installazione imperfetta o non realizzata da un Centro Assistenza Autorizzato.

Funzionamento controllo manuale

Layout manopola:

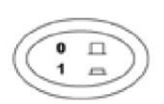


Comandi:



Spia temperatura

Spia accesa: Riscaldamento in atto.
Spia spenta: Temperatura impostata raggiunta
La cottura alla piastra si ottiene portando la superficie in vetroceramica alla temperatura desiderata.
Ruotare in senso orario la manopola termostato ed impostare il valore di temperatura per la cottura.



Interruttore di accensione

Mette in funzione l’apparecchio.
Tasto rialzato: piastra spenta
Tasto premuto: piastra accesa

Per i modelli fry top:
Per i modelli fry top l’interruttore di accensione è integrato sulla manopola di regolazione della temperatura e si attiva ruotando la manopola in senso orario spostando dallo zero l’indice serigrafato, si disattiva riportando l’indice sullo zero.



Spia accensione

Indica l’avvenuta accensione dell’apparecchio ed il corretto funzionamento.

Funzionamento controllo digitale SpidoTouch

Layout del controllo:



Impostazione parametri tempo e temperatura di cottura

 **Tempo**

Per impostare il parametro tempo premere il pulsante , inizierà a lampeggiare il relativo led.
Con i pulsanti – | + si può incrementare o decrementare il tempo, espresso in minuti punto secondi (es.: 2.35 = 2 minuti e 35 secondi).
Al termine del lampeggio del led il tempo si considera memorizzato.
Un tempo impostato diverso da zero equivale ad uno start.
Equivalentemente una modifica del parametro tempo uguale a zero equivale ad uno stop.

Temperatura

Per impostare il parametro temperatura premere il pulsante , inizierà a lampeggiare il relativo led.
Con i pulsanti – | + si può incrementare o decrementare la temperatura.
Al termine del lampeggio del led la temperatura si considera memorizzata.

Memorizzazione dei programmi

E' possibile memorizzare fino a due programmi.
Settare i parametri tempo e temperatura come descritto precedentemente.
La memorizzazione del programma si effettua tenendo premuto il pulsante P1 o P2 per almeno 3 secondi.
Dopo 3 secondi la conferma di memorizzazione avviene con l'accensione per un secondo del relativo led e del buzzer. Per far partire uno dei due programmi premere P1 o P2.

N.B.:
In caso di esecuzione di un programma la cottura si può far terminare azzerando il tempo, o premendo il pulsante del programma in esecuzione.

Comunicazione controllo digitale-utente

Il pannello di controllo digitale SpidoTouch delle piastre SpidoCook™ by UNOX è stato predisposto per segnalare all'utente possibili messaggi di errori o guasti.
In caso di presenza di warning o allarmi premere il pulsante + per scorrerli.

Messaggi di warning (attenzione):

Quando viene identificata una situazione di malfunzionamento che tuttavia, pur con funzionalità limitate, consente il funzionamento dell'apparecchiatura viene visualizzato un messaggio di attenzione (WARNING).
Il dispositivo continua a funzionare e la modalità visualizzazione WARNING permane fino a quando non viene premuto un pulsante di funzionamento .
Dalla normale visualizzazione, per verificare la presenza di eventuali warning, tenere premuti per almeno 5 secondi i pulsanti e contemporaneamente.
É possibile fare questo solo con piastra non in funzione.

Visualizzazione display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
W01	E' stata una temperatura eccessiva sulla scheda potenza	La piastra continua funzionare ma esiste il rischio di danneggiare in modo permanente la scheda di potenza	Contattare il servizio assistenza clienti
W02	E' stata una temperatura eccessiva sulla scheda controllo	La piastra continua funzionare ma esiste il rischio di danneggiare in modo permanente la scheda di controllo	Contattare il servizio assistenza clienti
W10	E' stato rilevato un errore in un parametro indispensabile della scheda controllo.	La piastra continua funzionare (con alcuni limiti in base al parametro corrotto)	Contattare il servizio assistenza clienti

Messaggi di allarm (allarme):

Quando viene identificata una condizione che impedisce qualsiasi funzionamento dell'apparecchio viene visualizzato un segnale di ALLARME (ALARM) e l'apparecchio stesso deve quindi essere messo in stato di STOP. Il dispositivo si ferma e permane sul display del forno la modalità visualizzazione ALLARME (ALARM)! finché il problema non sia risolto. Se il dispositivo si trova in stato di funzionamento nel momento in cui viene rilevato lo stato di ALLARME (ALARM), esso si blocca e viene visualizzato il segnale relativo al problema diagnosticato.
Per la risoluzione di un problema è necessario contattare un centro assistenza autorizzato.
Una volta risolto il problema è possibile riattivare l'apparecchio premendo l'interruttore di accensione.

Visualizzazione display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
A01	Allarme sonda temperatura	Piastra bloccata	Contattare il servizio assistenza clienti
A02	Allarme termostato di sicurezza (interviene se la temperatura sale troppo velocemente oppure quando raggiunge i 370°C)	Piastra bloccata	Contattare il servizio assistenza clienti

Manutenzione in caso di guasto:

In caso di guasto, cedimento della superficie in vetroceramica o in caso di comparsa di incrinature, scollegare immediata-mente l'apparecchio dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione del vetro. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



Norme di sicurezza:

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme in vigore.
Tale personale tecnico deve comunque essere informato e applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro.
L'Installazione dell'apparecchio da parte di personale qualificato non autorizzato da UNOX comporta la rinuncia ai diritti di garanzia.
In considerazione di quanto sopra UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative o del presente manuale.



Attenzione!
Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errati, nonché eventuali modifiche apportate agli apparecchi possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
Leggere attentamente le istruzioni di installazione prima di installare l'apparecchio.



Istruzioni per il trasporto dell'apparecchio

Assicurarsi che, durante il trasporto, l'apparecchio non possa rovesciarsi.
Tenere in considerazione il peso dell'apparecchio. Avvalersi di supporti.
Durante l'installazione, indossare le scarpe protettive.

Leggere attentamente il manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio. Controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.
Se si sospetta che si sia verificato un danno durante il trasporto informare immediatamente il proprio rivenditore autorizzato / lo spedizioniere.

Al momento di smaltire l'apparecchio usato, non conferirlo nei rifiuti ne nel container degli elettrodomestici usati presso i punti di raccolta comunali.
UNOX aderisce al consorzio per Valere, consorzio nazionale recupero attrezzature professionali per l'ospitalità ed è lieta di aiutarvi per il corretto smaltimento dell'apparecchio usato.

Installazione dell'apparecchio

Operazioni preliminari e posizionamento

Luogo di installazione

Prima di posizionare l’apparecchio verificare le misure d’ingombro e l’esatta posizione dei collegamenti elet-trici, idrici, scarico fumi secondo le figure riportate nell’allegato fascicolo “Dati Tecnici”.



Attenzione!

Non installare l’apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
Se l’apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., è obbligatorio che questi siano di materiale non infiammabile.
In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non infiammabile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

Rimozione pellicole di protezione

Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell’apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.



Cassetto raccogli grassi residui

Il cassetto raccogli grassi in dotazione alla piastra serve per raccogliere i liquidi residui che si depositano sui piani in vetroceramica. Il canale di scolo liquidi arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno ai piani di cottura, permette di convogliare facilmente sporco e liquidi verso il cassetto rimovibile per facilitare ulteriormente le operazioni di pulizia. Prima di far funzionare la piastra inserire il cassetto raccogli grasso in dotazione nell’apposita sede frontale inferiore come illustrato nell’ immagine sotto.





Posizionamento

Avvertenze

Posizionare l’apparecchio in modo che la parete posteriore sia facilmente accessibile per effettuare l’allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione. L’apparecchio non è adatto all’incasso e al posizionamento in batteria. E’ obbligatorio rispettare una distanza minima di 50 mm tutto attorno all’apparecchio.
In caso di presenze di eventuali friggitrici o altri possibili sorgenti di schizzi di liquidi caldi, mantenere almeno le distanze di 45 cm laterali e 70 cm dal retro dell'apparecchio.

Allacciamento elettrico



Norme di sicurezza:

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete sia accessibile.
Il dispositivo di sezionamento deve essere collegato a monte del collegamento dell'apparecchio in accordo con le normative locali vigenti.
Si consiglia l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati dell'apparecchio.



Attenzione!
I collegamenti elettrici devono essere realizzati da personale tecnico iscritto a gli enti previsti dalla legge per l'esercizio della sua attività previsti dalla normativa del paese in cui l'apparecchio viene istallato. Tale personale tecnico deve comunque essere informato e deve applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro. In considerazione di quanto sopra riportato UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative.



Attenzione!
Prima di connettere la piastra o fry top SpidoCook™ by UNOX alla rete elettrica, confrontare i dati relativi alla rete di alimentazione dell'impianto con quelli richiesti dall'apparecchio, riportati nella targhetta applicata ad esso. Nel caso le tensioni e le fasi di alimentazioni siano differenti, provvedere alla corretta cablatura delle fasi rispettando i dati riportati sui fogli allegati. Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra.
Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di utilizzare un multimetro digitale per effettuare queste operazioni.



Attenzione!
Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere l'apparecchio alla rete elettrica. Gli apparecchi dotati di cavo e spina Schuko (monofase): è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione).



Allacciamento elettrico

 **Modelli con alimentazione trifase**

Gli apparecchi dotati di cavo (trifase) allacciato alla morsettiera: i fry top in questione sono dotati di cavo elettrico a 5 conduttori ed esce della fabbrica predisposta per una connessione trifase con neutro; il cavo va collegato direttamente ad un quadro elettrico. Il dispositivo di sezionamento deve essere collegato a monte del collegamento dell'apparecchio in accordo con le normative locali vigenti.
Si consiglia l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati dell'apparecchio.
Per effettuare altri tipi di collegamento è necessario consultare l'allegato "Dati tecnici" per verificare le modalità di connessione del modello di forno in questione nonché il tipo di cavo da utilizzare.
Gli schemi di collegamento si trovano nella parte interna del coperchio della morsettiera.
Effettuare solo i collegamenti indicati nel foglio dati tecnici inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.

 **Attenzione!**

La sostituzione del cavo di alimentazione può essere eseguita solo dal produttore, dal suo rappresentante del servizio assistenza o da simile personale qualificato.
Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettiera, fino a farla fondere.
In considerazione di quanto sopra riportato UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative.
L'apparecchio deve essere connesso alla linea di terra della rete.

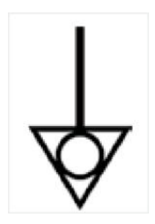
 **Attenzione!**

La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere di colore giallo verde.
Per sostituire il cavo di alimentazione (nel caso di morsettiera con cavo già preinstallato) procedere come segue:

- Aprire il coperchio della morsettiera svitando la vite di fissaggio
- Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto
- Fissare il cavo mediante l'apposito ferma cavo
- Chiudere il coperchio della morsettiera e serrare la vite di fissaggio

Collegamento equipotenziale

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.
Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal morsetto equipotenziale. Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mmq ed essere di colore giallo verde.



Certificazioni

Costruttore: **UNOX S.p.A.**
Indirizzo: Via Dell'Artigianato 28/30 - I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Prodotto: Piastre e fry top per la
cottura Famiglia: **Spidocook™**

NORMATIVE DI RIFERIMENTO
La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

Low Voltage directive 2006/95/EC, in accordance with standards:

- EN 60335-2-38:2003 +A1:2008 used in conjunction with
- EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
- EN 62233:2008

Electromagnetic Compatibility directive 2004/108/EC, in accordance with standards:

- EN 55014-1:2006
- EN 55014-2:1997 + A1:2001
- EN 61000-3-2:2006
- EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005
- EN 61000-3-11:2000

SpidoCook™

by UNOX®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigiai 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com

LI1216A0 - Printed: 01-2011